5.074 Polievka rajčiaková so strúhanou mrkvou a lievankou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
rajčiakový pretlak	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,80	1,80
mrkva	1,50	1,20	1,60	1,28	1,80	1,44	2,00	1,60
list bobkový	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
korenie nové			0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25
maslo	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
múka hladká	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60
soľ	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12
cukor	0,35	0,35	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
vajcia	10	0,50	12	0,60	14	0,70	16	0,80
syr tvrdý	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
mlieko	0,50	0,50	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
múka hrubá	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Do vriacej vody dáme bobkový list, očistenú na veľké kusy nakrájanú cibuľu, nové korenie, rajčiakový pretlak, soľ, umytú, očistenú postrúhanú mrkvu a povaríme. Múku hladkú nasucho opražíme, zalejeme vodou, dobre rozšľaháme, povaríme, pridáme do rozvarenej mrkvy, rajčiakového pretlaku a povaríme. V mlieku rozšľaháme vajcia, pridáme hrubú múku, strúhaný syr a tenkým prúdom vlejeme do vriacej polievky. Dochutíme cukrom a zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	414	99	3,32	3,4	0,0	13,2	1,1	79,9	0,6	0,323	0,0	0,1	6,2	0,0
B	465	112	3,82	3,8	0,0	14,8	1,2	92,5	0,7	0,353	0,0	0,1	7,4	0,0

C	577	139	4,90	4,5	0,0	18,7	1,4	119,1	0,8	0,402	0,0	0,1	8,6	0,0
D	716	172	6,14	5,2	0,0	23,8	1,8	146,5	1,0	0,458	0,1	0,1	10,9	0,0